Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 04:34

Link do produktu: https://witaminki24.pl/bio-ocet-jablkowy-gymbeam-niepasteryzowany-niefiltrowany-500ml-p-426.html



BIO ocet jabłkowy GYMBEAM niepasteryzowany niefiltrowany 500ml

Cena	**18,90 zł**
Kod producenta	**BIO Ocet jabłkowy – GymBeam**
Kod EAN	**8586025624091**
Rodzaj	**ocet jabłkowy**
Marka	**GymBeam**
Certyfikat	**brak, Certyfikat produkcji ekologicznej UE**

Opis produktu

BIO Ocet jabłkowy 500ml – GymBeam

BIO Ocet jabłkowy to **wszechstronny dodatek,** która może być stosowana do potraw i napojów. Powstaje w wyniku fermentacji soku jabłkowego. Dzięki późniejszej **delikatnej** obróbce bez pasteryzacji i filtracji zachowuje bogaty jabłkowy smak. Nadaje się do przygotowywania dressingów sałatkowych, sosów, marynat i **napojów.**



BIO Ocet jabłkowy to wszechstronny składnik, który sprawdzi się zarówno w przygotowywaniu potraw, jak i napojów. Powstaje ze **świeżo wyciśniętego soku jabłkowego** w procesie **naturalnej fermentacji**. Nie jest pasteryzowany ani filtrowany, dlatego zachowuje więcej cennych składników i naturalnie mętną barwę. Fermentacja wzbogaca go również w korzystne mikroorganizmy.

Dzięki delikatnej obróbce ocet zachowuje **naturalny, kwaśny smak z owocową nutą**. W porównaniu do klasycznego octu winnego wyróżnia się **łagodniejszą kwasowością i subtelniejszym aromatem**.

Zastosowanie w kuchni

BIO Ocet jabłkowy doskonale sprawdza się jako:

 baza do dressingów i vinaigrette

 składnik marynat do mięsa, tofu lub tempehu

 dodatek do sałatek warzywnych i owocowych

 element wielu przepisów wegańskich

Aby przygotować prosty dressing, wystarczy wymieszać **1 łyżeczkę octu jabłkowego z 3 łyżeczkami oliwy z oliwek**, dodać sól oraz świeżo mielony pieprz i połączyć z ulubioną sałatką.

Ocet jabłkowy jest także ceniony w kuchni roślinnej. Po zmieszaniu łyżeczki octu z napojem roślinnym powstaje **wegańska alternatywa dla kefiru**, którą można wykorzystać do wypieków, aby nadać ciastu puszystą konsystencję.

Można z niego również przygotować **orzeźwiający napój** – wystarczy połączyć go z wodą mineralną, miodem (lub syropem roślinnym), cynamonem i ulubionymi przyprawami.

To uniwersalny produkt, który z łatwością znajdzie swoje miejsce w każdej kuchni.



BIO Ocet jabłkowy – jego zalety:

 wszechstronny składnik do przygotowywania potraw i napojów

 certyfikowana jakość BIO

 wytwarzany ze świeżo wyciśniętego soku jabłkowego

 powstaje w procesie naturalnej fermentacji

 niefiltrowany i niepasteryzowany

 bez sztucznych dodatków i ulepszaczy

 naturalny, kwaśny smak z delikatną owocową nutą

 idealny do dressingów i sosów sałatkowych

 doskonały do sałatek warzywnych i owocowych

 sprawdza się jako składnik roślinnego substytutu kefiru w wypiekach

 odpowiedni do przygotowania orzeźwiającego napoju

Składniki

100% BIO ocet jabłkowy (5% kwasu octowego), niefiltrowany, niepasteryzowany.

Ostrzeżenie

Przechowywać w suchym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego w temperaturze pokojowej.

Osad jest naturalną właściwością produktu.

Numer partii: podany na opakowaniu.



Wartości odżywcze (na 100 ml):

Wartość energetyczna – 65 kJ / 16 kcal

Tłuszcze – 0 g

- w tym nasycone kwasy tłuszczowe – 0 g

Węglowodany – 0,5 g

- w tym cukry – 0,5 g

Białko – 0,1 g

Sól – 0,1 g

Jesteśmy **legalnie działającą firmą**, posiadającą wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów **Państwowej Inspekcji Sanitarnej.** Współpracujemy bezpośrednio z producentami, wszystkie produkty są przechowywane w suchych i wentylowanych pomieszczeniach w temperaturach odpowiednich dla tego typu asortymentu.

Prezentowane produkty nie są przeznaczone do diagnozowania, leczenia ani zapobiegania jakimkolwiek chorobom. Suplementy diety nie powinny być stosowane jako substytut zróżnicowanej diety.

Wszystkie produkty pochodzą z bieżących dostaw bezpośrednio od producenta, co zapewnia Państwu gwarancję, że są z najnowszych partii produkcyjnych.